



# EXPORTADORA SUR BERRIES SpA

Email: [contacto@exportsurberries.cl](mailto:contacto@exportsurberries.cl)  
[www.exportsurberries.cl](http://www.exportsurberries.cl)



PRODUCTO DE CHILE  
 PREMIUM QUALITY  
 ★★★



## FRAMBUESA IQF ENTERA IQF RASPBERRIES

IQF  
 INDIVIDUAL  
 QUICK  
 FROZEN

100% NATURAL  
 SIN ADITIVOS  
 NO ADDITIVES  
 SIN CONSERVANTES  
 NO PRESERVATIVES

PRODUCTO DE CHILE  
 CHILEAN PRODUCT  
 CALIDAD PREMIUM  
 PREMIUM QUALITY

### INFORMACIÓN GENERAL DEL PRODUCTO PRODUCT GENERAL INFORMATION

#### Descripción del Producto / Product Description:

Frambuesas chilenas seleccionadas en su óptimo grado de madurez, frescas, limpias y sanas, de color característico.

Congeladas rápidamente mediante tecnología IQF (Individual Quick Freezing) para preservar su textura, sabor, color y valor nutricional.

Chilean raspberries selected at their optimum degree of ripeness, fresh, clean and healthy, with characteristic color. Quick Frozen using IQF (Individual Quick Freezing) technology to preserve their texture, flavor, color and nutritional value.

#### Características Principales / Key Features:

- 100% natural, sin aditivos, conservantes ni colorantes artificiales. 100% natural, no additives, no preservatives or artificial colors.
- Producto de exportación / Export product
- Vida Útil / Shelf Life: 24 meses a -18°C (0°F)
- Ingredientes / Ingredients: 100% frambuesas / 100% raspberries
- Origen / Origin: Chile
- Temporada de Cosecha / Harvest Season: Noviembre - Marzo November - March

#### Instrucciones de Almacenamiento / Storage Instructions:

Mantener a -18°C (0°F). Una vez descongelado, consumir durante el día. No volver a congelar.

Keep at -18°C (0°F). Once thawed, consume within the day. Do not refreeze.



### ANÁLISIS ORGANOLEPTICOS ORGANOLEPTIC ANALYSIS

| Característica / Characteristic | Descripción / Description   |
|---------------------------------|---|
| Apariencia / Appearance         | Producto obtenido a partir de frambuesas enteras, frescas, limpias y sanas. Product obtained from whole, fresh, clean and healthy raspberries.                        |
| Color / Color                   | Característico de la frambuesa madura, rojo intenso y uniforme. Characteristic of ripe raspberry, deep red and uniform.   |
| Olor y Sabor / Odor & Taste     | Característico de la frambuesa fresca, dulce con ligera acidez, sin olores extraños. Characteristic of fresh raspberry, sweet with slight acidity, without off-odors. |
| Textura / Texture               | Firme y jugosa, propia de la fruta congelada IQF. Firm and juicy, typical of IQF frozen fruit.  |

### ANÁLISIS QUÍMICO / CHEMICAL ANALYSIS

| Parámetro / Parameter                                      | Especificación / Specification   |
|--|--|
| Pesticidas y Metales Pesados / Pesticides and Heavy Metals | Conforme a la legislación vigente (UE, FDA, Codex Alimentarius) According to current legislation (EU, FDA, Codex Alimentarius) |
| Grados Brix / Brix   | 10 - 14 °  |
| pH   | 2,8 - 3,4  |
| Acidez Titulable / Titratable Acidity                      | 1,5 - 2,5% (ác. cítrico) 1,5 - 2,5% (citric acid)  |
| Humedad / Moisture   | ≤ 85 %   |

### ANÁLISIS FÍSICO - COMPOSICIÓN Y TOLERANCIAS PHYSICAL ANALYSIS - COMPOSITION AND TOLERANCES

Tamaño de muestra: 500 gramos / Sample size: 500 grams

| Componente / Component                           | Descripción / Description  | Tolerancia / Tolerance |
|--|--|------------------------|
| Tamaño (calibre) / Size (caliber)                | Según variedad: 8 - 14 mm (promedio) According to variety: 8 - 14 mm (average) | ± 1 mm                 |
| Frutos Quebrados / Broken Fruits                 | Unidades con daño o aplastamiento  | 5% máximo              |
| Frutos Desmenzados / Crushed Fruits              | Unidades rotas o aplastadas  | 5% máximo              |
| Materia Vegetal Propia / Own Plant Material      | Hojas, cáliz, ramas u otras partes de la planta                                | 1% máximo              |
| Materia Vegetal Extraña / Foreign Plant Material | Leaves, calyx, stems or other plant parts                                      | Ausencia / Absence     |
| Cuerpo Extraño / Foreign Matter                  | Material foreign to the product (soil, stones, etc.)                           | Ausencia / Absence     |
| Daño Mecánico / Mechanical Damage                | Presencia de insectos o fragmentos   | Ausencia / Absence     |
|  | Golpes, magulladuras o alteraciones superficiales                              | 5% máximo              |
|  | Bruises, cuts or superficial damage  | 5% maximum             |

### ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS

| Parámetro / Parameter                                  | Límite Máximo / Maximum Limit |
|--|-------------------------------|
| Recuento Aerobios Mesófilos / Mesophilic Aerobic Count | < 50,000 UFC/gr               |
| Coliformes Totales / Total Coliforms                   | < 100 UFC/gr                  |
| E. coli  | < 10 UFC/gr                   |
| Hongos y Levaduras / Yeasts and Molds                  | < 2,000 UFC/gr                |
| Salmonella / 25 g                                      | Ausencia / Absence            |
| Listeria monocytogenes / 25 g                          | Ausencia / Absence            |
| Staphylococcus aureus                                  | < 100 UFC/gr                  |

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL NUTRITION FACTS

Porción: 100 g (aprox.) / Serving Size: 100 g (approx.)

| Nutriente / Nutrient                                | Por 100 g / Per 100 g |
|---|-----------------------|
| Energía / Energy                                    | 52 kcal (218 kJ)      |
| Proteínas / Protein                                 | 1,2 g                 |
| Grasas Totales / Total Fat                          | 0,7 g                 |
| Carbohidratos Disponibles / Available Carbohydrates | 11,9 g                |
| Azúcares Totales / Total Sugars                     | 4,4 g                 |
| Fibra Dietética / Dietary Fiber                     | 6,5 g                 |
| Sodio / Sodium                                      | 1 mg                  |
| Potasio / Potassium                                 | 151 mg                |
| Vitamina C / Vitamin C                              | 26 mg                 |

### ESPECIFICACIONES DE EMBALAJE / PACKAGING SPECIFICATIONS

#### ENVASE PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING



- **Formato / Size:** 30 lb (13.61 k) / 1 x 10 kg
- **Sellado / Seal:** Cinta adhesiva azul / Blue adhesive tape
- **Vida Útil / Shelf Life:** 24 meses desde fecha de envasado 24 months from packing date



#### CONTROL DE CALIDAD / QUALITY CONTROL

- **Detector de Metales:** Todo producto elaborado es sometido a control por detector de metales en línea. Metal Detector: Every product is subjected to an in-line metal detector control.



- **Identificación y Trazabilidad:** Timbre detector, etiqueta, folio correlativo, código de lote y fecha de producción. Identification & Traceability: Detector stamp, label, consecutive number, lot code and production date.

### CERTIFICACIONES Y CUMPLIMIENTO CERTIFICATIONS & COMPLIANCE

- GMO Free:** No contiene organismos genéticamente modificados. GMO Free: Does not contain GMOs.
- Sin Alérgenos:** Producto libre de alérgenos dañinos. Allergen Free: Product free of dangerous allergens.
- Sin Aditivos:** 100% natural, sin aditivos, conservantes ni colorantes. No Additives: 100% natural, no additives, no preservatives or artificial colors.
- HACCP:** Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control. HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Points System.
- Inspección Alambretada:** Cumple con estándares internacionales. Field Safety: Complies with international standards.
- Control de Metales:** Detector de metales en línea de producción. Metal Control: In-line metal detector.

### USOS SUGERIDOS SUGGESTED USES

- Repostería:** tartas, mousses, rellenos y decoraciones. Bakery: pies, mousses, fillings and decorations.
- Helados, yogures y batidos.** Ice cream, yogurt and smoothies.
- Confitería y chocolatería.** Confectionery and chocolate.
- Preparaciones gourmet y salsas de frutas.** Gourmet preparations and fruit sauces.
- Snacks saludables y cereales.** Healthy snacks and cereals.

### VENTAJAS DEL PRODUCTO PRODUCT ADVANTAGES

- ✓ **IQF Individual:** Congelación individual que mantiene forma, textura y valor nutricional. IQF Individual: Individual freezing that maintains shape, texture and nutritional value.
- ✓ **Calidad Premium:** Frambuesas seleccionadas, calibradas y procesadas bajo altos estándares. Premium Quality: Selected raspberries, calibrated and processed under high standards.
- ✓ **Listas para Usar:** Enteras, sin necesidad de preparación. Ready to Use: Whole, no preparation needed.
- ✓ **Versatilidad:** Amplia gama de aplicaciones en alimentos dulces y salados. Versatility: Wide range of applications in sweet and savory foods.
- ✓ **Larga Vida Útil:** 24 meses de conservación a -18°C. Long Shelf Life: 24 months of storage at -18°C.
- ✓ **Proceso Controlado:** Estrictos estándares sanitarios y de inocuidad. Controlled Process: Strict sanitary and food safety standards.

### TEMPORADA / ORIGEN SEASON / ORIGIN

- COSECHA / HARVEST:** Noviembre - Marzo November - March
- ORIGEN / ORIGIN:** Chile

ELABORADO POR: EXPORTADORA SUR BERRIES SpA

FECHA DE EMISIÓN / ISSUE DATE: Mayo 2025

IMPRESIÓN: 20

Los valores pueden variar según variedad y condiciones naturales. Values may vary depending on variety and natural conditions.

Esta ficha técnica cumple con todos los estándares internacionales de calidad e inocuidad para productos congelados de exportación.

This technical data sheet complies with all international quality and food safety standards for frozen export products.

Chile  
 País Exportador  
 Exporting Country